SAMSUNG

Käyttöohjeet ja ruoanvalmistusopas

PIKAPAISTOUUNI

FQ159ST / FQ159UST

Käyttäjän käsikirja

Sisältö

Tämän käsikirjan käyttö 2
Tärkeitä turvatietoja 2
Varotoimet, joilla vältytään mahdolliselta altistumiselta liialliselle mikroaaltosäteilylle . . . 2
Asennus ja liitäntä 6
Kellonajan asettaminen 7
Uunin toiminnot 8
Lisävarusteet 9
Ohjauspaneeli 10
Lämmitystavat 11
Uunitilan käyttö 12
Uunitilan asettaminen 12
Kaksoiskiertoilma-asetus 14
Kiertoilma + ylälämpö -asetus 15
Perinteinen lämmitys -asetus 16
Grilliasetus 17
Kiertoilma + alalämpö -asetus 18
Lämmitysajan asettaminen 19
Lopetusajan asettaminen 20
Lämmitysajan varaustoiminto 21
Pikavalikkotilan käyttäminen 22
Pikavalikkotilan asettaminen 22
Automaattisten pikavalikkoasetusten opas 23
Pikasulatustilan käyttäminen 25
Pikasulatustilan asettaminen 25
Automaattisten pikasulatusasetusten opas 26
Miten mikroaaltouuni toimii 27
Mikroaaltotilan käyttäminen 28
Mikroaaltotilan asettaminen 28
Mikroaaltotehon tasojen opas 29
Mikroaaltotilan keittoastioiden opas 30
Mikroaaltolämmitysopas 32
Piippausäänen kytkeminen pois 38
Lapsilukko 39
Höyrypuhdistustoiminnon käyttäminen 40
Mikroaaltouunin puhdistaminen 41
Mikroaaltouunin varastointi ja korjaukset 41
Vianetsintä 42
Vikakoodi 43
Tekniset tiedot 44

Tämän käsikirjan käyttö

Kiitos, että olet ostanut SAMSUNG-pikapaistouunin.

Käyttäjän käsikirjassa on tärkeitä turvallisuusohjeita ja pikapaistouunin käyttöön ja kunnossapitoon liittyviä tietoja.

Ennen kuin aloitat uunin käytön, lue tämä käsikirja kokonaan läpi ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.

Etukannen sisäpuolella on kätevä pikahakuopas, jossa selitetään uunin perustoiminnot.

Tärkeitä turvatietoja

VAROTOIMET, JOILLA VÄLTYTÄÄN MAHDOLLISELTA ALTISTUMISELTA LIIALLISELLE MIKROAALTOSÄTEILYLLE

Seuraavien turvaohjeiden laiminlyöminen voi aiheuttaa altistumisen haitalliselle mikroaaltoenergialle.

(a) Uunia ei saa milloinkaan yrittää käyttää luukku auki tai yrittää peukaloida turvalukituksia (oven salpoja) tai työntää mitään turvasuljinten lukitusaukkoihin.

(b) Älä laita mitään esinettä uunin luukun ja etupinnan väliin tai jätä ruoka- tai pesuaineiden jäänteitä kertymään tiivistepinnoille. Varmista, että luukku ja sen tiivistyspinnat pysyvät puhtaina, pyyhkimällä ne käytön jälkeen ensin kostealla liinalla ja sitten pehmeällä, kuivalla liinalla.

(c) Älä käytä uunia, jos se on vahingoittunut, ellei sitä ole korjannut valmistajan kouluttama pätevä mikroaaltouunikorjaaja. On erityisen tärkeää, että uunin luukku sulkeutuu kunnolla ja etteivät seuraavat osat ole vahingoittuneet:

(1) luukku, luukun tiivisteet ja tiivistyspinnat;

(2) luukun saranat (rikkinäiset tai irti) tai

(3) virtajohto.

(d) Uunin säätäminen tai korjaus tulee jättää valmistajan kouluttaman pätevän mikroaaltouunikorjaajan tehtäväksi.

Tärkeitä turvatietoja (jatkuu)

FI

Lue huolellisesti ja säilytä tulevaa käyttöä varten.

Ennen kuin lämmität ruokaa tai nesteitä uunissa, tarkista, että seuraavista varotoimista on huolehdittu.

1. ÄLÄ käytä mikroaaltotoimintoa käyttäessäsi metallisia astioita:

- **Metallisia tölkkejä**
- **Astioita, joissa on kulta- tai hopeakoristeita**
- **Vartaita, haarukoita tms.**

Syy **Seurauksena voi olla valokaari tai kipinöintiä ja uunin vahingoittuminen.**

2. ÄLÄ lämmitä:

- **Ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, astioita. Esim. vauvanruokapurkit**
- **Ilmatiiviitä ruokia. Esim. kananmunat, pähkinät kuorineen, tomaatit**

Syy **Paineen nouseminen voi saada ne räjähtämään.**

Vihje **Irrota kannet ja lävistä kuoret, pussit tms.**

3. ÄLÄ käytä mikroaaltotoimintoa, kun uuni on tyhjä.

Syy **Uunin seinät saattavat vahingoittua.**

Vihje **Pidä aina vesilasi uunin sisällä. Vesi imee mikroaallot, jos vahingossa laitat uunin käyntiin tyhjänä.**

4. ÄLÄ peitä uunin takaosan ilmanvaihtoaukkoja kankailla tai papereilla.

Syy **Kankaat tai paperi voivat syttyä tuleen, sillä uunista tulee pois kuumaa ilmaa.**

5. Käytä AINA patalappua tai -kinnasta, kun otat astian pois uunista.

Syy **Jotkin ruoat imevät mikroaaltoja, ja lämpö siirtyy aina ruoasta astiaan. Tämän vuoksi astiat ovat kuumia.**

6. ÄLÄ kosketa lämmityselementtejä tai uunin sisäseiniä.

Syy **Nämä seinät voivat olla niin kuumia, että ne polttavat ihon ruoanlaiton loppumisen jälkeenkin, vaikka ne eivät vaikuttaisikaan siltä. Pidä poissa kuumasta paikasta. Älä anna syttyvien materiaalien päästä kosketuksiin uunin minkään sisäpinnan kanssa. Anna uunin jäähtyä ensin.**

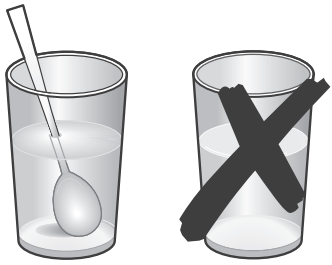
7. Uunin sisäisen tulipalon vaaran vähentäminen

- **Älä säilytä uunissa syttyviä aineita**
- **Irrota pussinsulkijat paperi- ja muovipusseista.**
- **Älä käytä mikroaaltouunia sanomalehtien kuivaamiseen**
- **Jos havaitset savua, pidä uunin luukku kiinni ja sammuta uuni tai irrota se verkkovirrasta.**

Tärkeitä turvatietoja (jatkuu)

8. Ole erityisen varovainen lämmittäessäsi nesteitä ja vauvanruokia mikroaaltotoiminnolla.

- **Anna ruoan seistä vähintään 20 sekuntia uunin sammuttamisen jälkeen, että lämpötila tasaantuu.**



- **Sekoita lämmityksen aikana tarvittaessa ja sekoita AINA lämmityksen jälkeen.**
- **Välttääksesi ylikiehumisen ja mahdolliset palovammat sekoita ennen lämmitystä, lämmityksen aikana ja sen jälkeen.**
- **Toimi näiden ENSIAPUOHJEIDEN mukaan palohaavojen tullessa:**
  *** Upota käsi kylmään veteen ainakin 10 minuutiksi.**
  *** Peitä puhtaalla, kuivalla kääreellä.**
  *** Älä laita voiteita, rasvoja tai nesteitä.**
- **Älä KOSKAAN täytä astiaa aivan täyteen ja valitse astia, joka on leveämpi yläkuin alaosastaan, jotta välttyisit nesteen ylikiehumiselta. Kapeakaulaiset pullot voivat myös räjähtää ylikuumennuksen yhteydessä.**
- **Tarkista AINA vauvan ruoan tai maidon lämpötila ennen sen antamista vauvalle.**
- **Älä KOSKAAN lämmitä vauvan tuttipulloa tuttiosa kiinni, sillä pullo saattaa räjähtää ylikuumennettaessa.**
- **Juomien mikroaaltolämmityksen yhteydessä saattaa esiintyä ylikiehumista viiveellä, joten astiaa käsiteltäessä on oltava varovainen.**

9. Varo, ettet vahingoita virtajohtoa.

- **Älä upota virtajohtoa tai -pistoketta veteen, ja pidä virtajohto kaukana lämmitetyistä pinnoista.**
- **Älä käytä tätä laitetta, jos siinä on vahingoittunut virtajohto tai -pistoke.**

10. Seiso käsivarren mitan päässä uunista luukkua avatessasi.

Syy **Uunista tuleva kuuma ilma tai höyry voi aiheuttaa palohaavoja.**

11. Pidä uunin sisäpuoli puhtaana.

- **Puhdista uunin sisus heti käytön jälkeen miedolla pesuaineliuoksella, mutta anna mikroaaltouunin jäähtyä ennen puhdistamista loukkaantumisen välttämiseksi.**

Syy **Uunin seiniin tai pohjaan tarttuneet ruoan hituset tai läikkyneet öljyt voivat vahingoittaa keraamista pinnoitetta ja heikentää uunin tehokkuutta.**

12. ”Naksuva” ääni voi kuulua käytön aikana, erityisesti sulatustilassa.

Syy **Kun tehoa muutetaan sähköisesti, ääni saattaa kuulua.**
Tämä on normaalia.

Tärkeitä turvatietoja (jatkuu)

13. Jos mikroaaltotila toimii ilman kuormaa, virta katkeaa automaattisesti turvallisuussyistä. Yli 30 minuutin kuluttua uunia voi taas käyttää normaalisti.

- **Älä huolestu, jos uuni jatkaa toimintaansa ruoanlaiton loputtua.**

Syy **Tämä tuote on suunniteltu niin, että se pyörittää tuuletinta 5 minuuttia ruoanlaiton valmistumisen jälkeen sisäisten elektronisten osien jäähdyttämiseksi. Kun ruoanlaitto on valmis, uuni piippaa ja vilkkuu ”0” neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni piippaa kerran minuutissa.**

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Uunin sisään tulee katsoa lämmityksen aikana aika ajoin, kun ruokaa lämmitetään tai paistetaan muovista, paperista tai muista syttyvistä materiaaleista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.

TÄRKEÄ TIEDOTE

Nuorten lasten tai sairaiden henkilöiden ei tule **KOSKAAN** antaa käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä. Heitä ei tule myöskään jättää valvomatta mikroaaltouunin lähelle, kun se on toiminnassa. Lapsia kiinnostavia esineitä ei tule säilyttää tai piilottaa aivan uunin ylle.

VAROITUS

Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen pätevän henkilön tekemää korjausta.

VAROITUS

Kenenkään muun kuin pätevän henkilön on vaarallista tehdä mitään huolto- tai korjaustöitä, joihin liittyy mikroaaltosäteilyltä suojaavan kannen irrottaminen.

VAROITUS

Nesteitä ja muita ruokia ei saa lämmittää suljetuissa rasioissa, sillä ne voivat räjähtää.

VAROITUS

Anna lasten käyttää uunia valvomatta vain, jos heille on annettu riittävät ohjeet siten, että lapsi osaa käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtää virheellisen käytön vaarat.

VAROITUS

Kun lämmität ruokaa muovi- tai paperirasiassa, pidä uunia silmällä mahdollisen syttymisen varalta;

VAROITUS

Varmista sähköiskun mahdollisuuden välttämiseksi, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat lampun

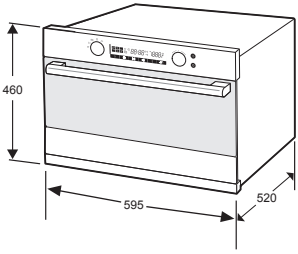
Kierrätä tai hävitä tämän tuotteen pakkausmateriaalit ympäristön kannalta vastuullisesti.

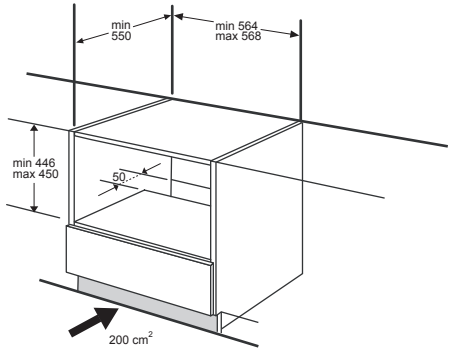
Lisätietoja tämän tuotteen ympäristöystävällisestä hävittämistavasta saat paikallisilta viranomaisilta.

Asennus ja liitäntä

FI

- **Tätä laitetta EI ole tarkoitettu ammattilaiskäyttöön.**
- **Tämä laite tulee sijoittaa vähintään 85 cm lattian yläpuolelle.**
- **Noudata laitteen mukana toimitettuja asennusohjeita ja huomaa, että laitteen asennus tulee jättää pätevän teknikon tehtäväksi.**
- **Laitteessa on pistoke, ja sen saa kytkeä vain oikein asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Sulakkeiden keston tulee olla 16 ampeeria (L- tai B-tyypin miniatyyrikatkaisimet).**
- **Jos tarvitaan uusi pistoke, asennuksen ja kaapeliliitoksen saa tehdä vain ammattitaitoinen sähkömies. Jos pistoke ei ole enää käsillä asennuksen jälkeen, asennuspaikalla on oltava johtimen katkaisin, jonka kosketuspintojen ero on vähintään 3 mm.**
- **Sovittimia, jakorasioita ja jatkojohtoja ei saa käyttää. Ylikuormitus voi aiheuttaa tulipalon.**
- **Kytkeminenâ€Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa, kaikki lohkot palavat sekunnin ajan. 3 sekunnin kuluttua 12:00 vilkkuu näytössä kehotuksena valita kellonaika. Älä unohda muuttaa kellonaikaa talvi- ja kesäajan vaihtuessa.**



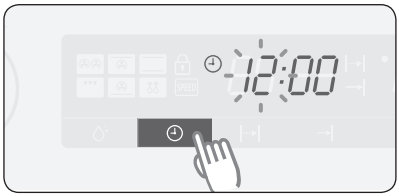


Kellonajan asettaminen

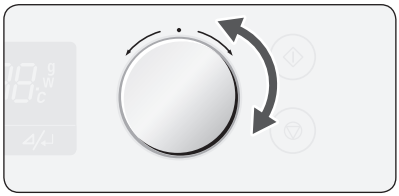
FI

Kun laitteeseen kytketään virta ensimmäisen kerran, NÄYTTÖ syttyy. Kolmen sekunnin kuluttua kellosymboli ja ”12:00” vilkkuvat NÄYTÖSSÄ.

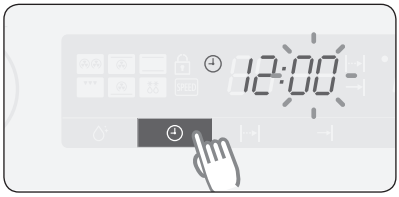
Kellonajan asettaminen



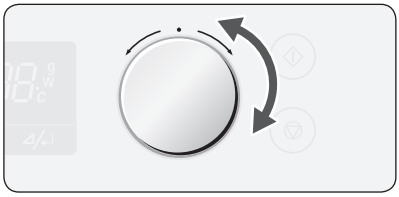
1 Paina **KELLO**-painiketta. ”12”alkaa vilkkua.



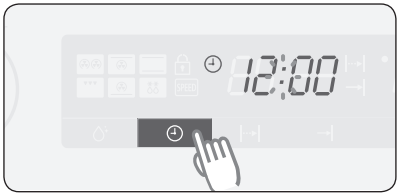
2 Aseta tuntilukema kiertämällä **MONITOIMIVALITSINTA**.



3 Paina **KELLO**-painiketta uudelleen. ”00” alkaa vilkkua.

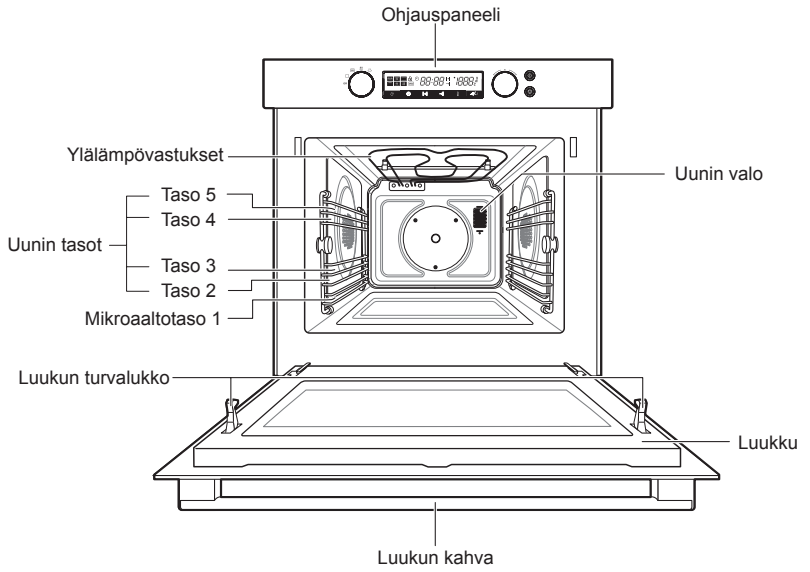


4 Aseta minuuttilukema kiertämällä **MONITOIMIVALITSINTA**.



5 Paina **KELLO**-painiketta uudelleen. Kello asettuu aikaan 5 sekunnin kuluessa.

Uunin toiminnot



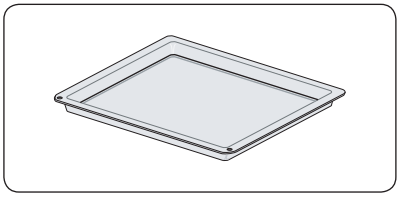
Huomautus

- **Kannatintasot on numeroitu alhaalta ylös.**
- **Tasoja 4 ja 5 käytetään lähinnä grillitoiminnossa.**
- **Mikroaaltotasoa käytetään lähinnä mikroaaltotoiminnossa.**
- **Katso tämän kirjasen ruoanlaitto-ohjeista sopiva kannatintaso ruoillesi.**

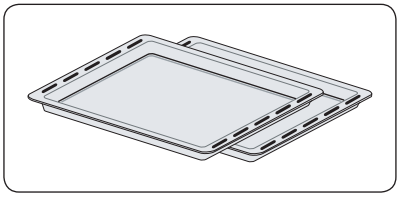
Lisävarusteet

FI

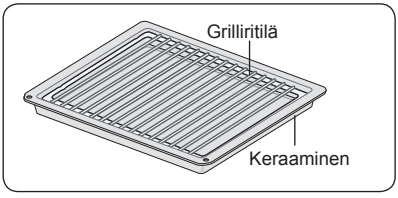
Mikroaaltouunin mukana toimitetaan seuraavat lisävarusteet:



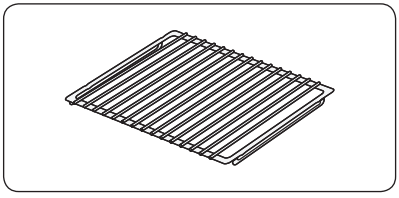
1 Keraaminen pelti
(sopii mikroaaltotilaan)



2 Kaksi leivinpeltiä
(ÄLÄ käytä mikroaaltotilassa.)



3 Grilliritilä keraamiseen peltiin
(sopii pikavalikko- ja grillitilaan)



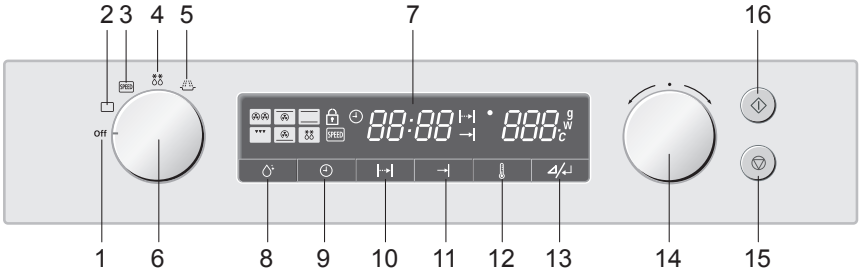
4 Paistoritilä
(ÄLÄ käytä mikroaaltotilassa.)

Huomautus

Katso tämän kirjasen ruoanlaitto-ohjeista sopiva lisävaruste ruoillesi.

Ohjauspaneeli

FI



1. POIS
2. UUNITILA
3. PIKAVALIKKOTILA
4. PIKASULATUSTILA
5. MIKROAALTOTILA
6. TILANVALITSIN
7. NÄYTTÖ
8. HÖYRYPUHDISTUS
9. KELLO
10. LÄMMITYSAIKA
11. LOPETUSAIKA
12. LÄMPÖTILA
13. TEHO/HYVÄKSY
14. MONITOIMIVALITSIN
15. PYSÄYTÄ / PERUUTA
16. ALOITA

Ulos ponnahtavien säädinten käyttö
Huomautus
TILANVALITSIN (6) ja **MONITOIMIVALITSIN** (14) ovat ulos ponnahtavia säätimiä. Paina ja kierrä haluttuun asetukseen.

Lämmitystavat

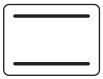
FI

Seuraavassa kaaviossa on yhteenveto uunin mahdollisista eri lämmitystiloista ja -asetuksista. Käytä jäljempänä olevien sivujen ruoanlaitto-ohjeita apuna valitessasi sopivaa tilaa ja asetusta resepteillesi.

UUNITILA

Kaksoiskiertoilma-asetus
Ruoka lämmitetään kuumalla ilmalla, jota tulee uunin vasemmalta ja oikealta sivulta. Tämä asetus tuottaa tasaisen lämmön, ja se sopii erityisesti leipomiseen.

Kiertoilma + ylälämpö -asetus
Kuuma ilma ja ylälämpövastus yhdessä tekevät tämän asetuksen sopivaksi ruskistamiseen ja rapeuttamiseen. Suositellaan erityisesti lihalle.



Perinteinen lämmitys -asetus
Lämpö tulee ylä- ja alalämpövastuksista. Tämä asetus sopii leivonnaisten ja lihan paistamiseen.

Grilliasetus
Ylälämpövastus lämmittää ruoan.

Kiertoilma + alalämpö -asetus
Kuuma ilma ja alalämpövastus toimivat yhdessä niin, että ruoka rapeutuu ja ruskistuu.

PIKAVALIKKOTILA

Valittavana on kaksitoista valmiiksi ohjelmoitua pikavalikkoasetusta lempiruokiesi kätevään kypsentämiseen tai paistamiseen. Lämmitysaika ja teho asetetaan automaattisesti. Valitse vain ohjelma ja paino ja aloita kypsennys.

PIKASULATUSTILA

Valitse sulatukseen jokin viidestä valmiiksi ohjelmoidusta pikasulatusasetuksesta.
Sulatusaika ja -teho asetetaan automaattisesti. Valitse vain ohjelma ja paino ja ala sulattaa.

MIKROAALTOTILA

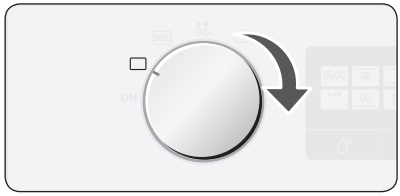
Mikroaaltoenergiaa käytetään ruokien kypsentämiseen ja sulattamiseen. Se tuottaa nopean ja tehokkaan kypsennyksen muuttamatta ruoan väriä tai muotoa. Teho ja lämmitysaika asetetaan itse eri ruokalajeille sopiviksi.

Uunitilan käyttö

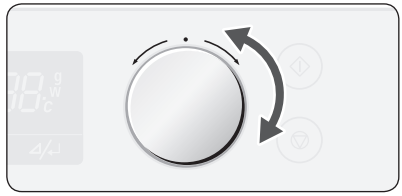
FI

Tässä tilassa on viisi asetusta. Valitse sopiva asetus sivujen 14 - 18 ruoanlaitto-ohjeiden mukaan.

Uunitilan asettaminen



1 Kierrä **TILANVALITSIN** uunitilan asentoon.

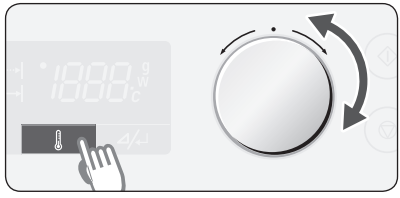


2 Kierrä **MONITOIMIVALITSIN** haluttuun uunitilaan. Uunitila ja suositeltu lämpötila tulevat näkyviin.

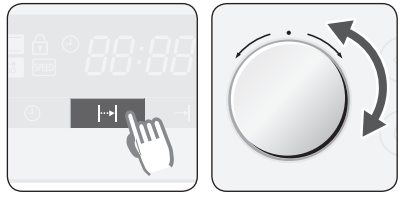
	Kaksoiskiertoilma	180°C
	Kiertoilma + ylälämpö	180°C
	Perinteinen lämmitys	200°C
	Grilli	220°C
	Kiertoilma + alalämpö	180°C

Huomautus

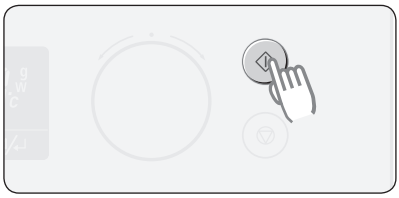
Kiertoilma- ja grillilämpövastus kytkeytyvät jatkuvasti päälle ja pois lämpötilan säätelemiseksi.



3 Muuta lämpötilaa painamalla **LÄMPÖTILA** ja aseta haluttu lämpötila kiertämällä **MONITOIMIVALITSINTA**.



4 Aseta lämmitysaika painamalla **LÄMMITYSSAIKA** -painiketta ja aseta haluttu lämmitysaika kiertämällä **MONITOIMIVALITSINTA**.



5 Paina **ALOITA**.
► **Näytön LÄMPÖTILA-ilmaisin syttyy, ja ilmaisin vilkkuu, kun lämpötila on saavutettu.**

Huomautus

1) **Ruoanvalmistuksen aikana LÄMMITYSAIKA- ja LÄMPÖTILA-asetuksia voidaan vaihtaa.**
2) **Uunitilan asetuksissa kiertoilmalämmitin ja ylä- ja alalämpövastukset kytkeytyvät toistuvasti toimintaan ja pois lämmityksen aikana lämpötilan säätelemiseksi.**
3) **Uunin käytön aikana sisälämpötilan saa näkyviin painamalla LÄMPÖTILA- ja TEHO / ENTER -painikkeita yhtä aikaa.**

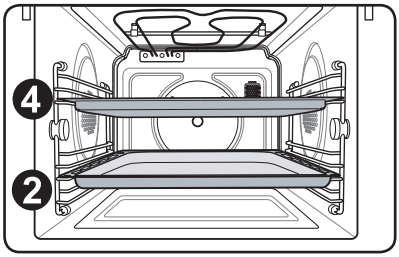
Tärkeä tiedote

Kun käytät uunitilaa, varmista, että lasiset uunivuoat sopivat 40 - 250 °C:n lämpötiloja.

FI

Kaksoiskiertoilma-asetus ( )

Ruoka lämmitetään kuumalla ilmalla, jota tulee uunin vasemmalta ja oikealta sivulta. Tämä asetus tuottaa tasaisen lämmön, ja se sopii erityisesti leipomiseen.



Kun paistat kahdella leivinpellillä samaan aikaan, laita pellit tasolle 2 ja tasolle 4.

*** Varmista, että lasiset uunivuoat kestävät 40 ~ 250 °C:n lämpötilaa.**

Ruoanvalmistusopas

Käytä tämän taulukon lämpötiloja ja aikoja vain ohjeellisina suosituksina leivonnaisten paistamiseen.

On suositeltavaa esilämmittää uuni kaksoiskiertoilmatilassa.

Ruoka	Kannatinaso	Lämpötila (°C)	Lisävaruste	Aika (h)
Hasselpähkinäkakku suorakulmaisessa muotissa	2	160 - 170	Paistoritilä	1:00 - 1:10
Sitruunakakku renkaanmuotoinen tai kulhomuotti	2	150 - 160	Paistoritilä	0:50 - 1:00
Sienikakku	3	150 - 160	Paistoritilä	0:35 - 0:45
Hedelmätorttupohja	3	150 - 170	Paistoritilä	0:25 - 0:35
Muruseoksella päällystetty hedelmäkakku (hiivataikina)	3	150 - 170	Leivinpelti	0:30 - 0:40
Croissantit	3	170 - 180	Leivinpelti	0:10 - 0:15
Sämpylät	2	180 - 190	Leivinpelti	0:10 - 0:15
Cookiet	3 / 4	160 - 180	Kaksi leivinpeltiä	0:10 - 0:20

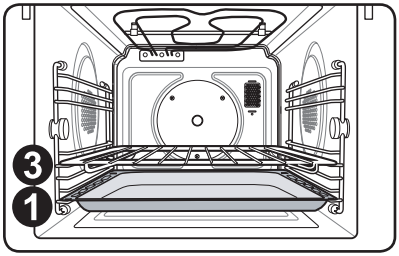
Huomautus

Esilämmitys on suositeltava.

Uunitilan käyttö (jatkuu)

Kiertoilma + ylälämpö -asetus ( )

Kuuma ilma ja ylälämpövastus yhdessä tekevät tämän asetuksen sopivaksi ruskistamiseen ja rapeuttamiseen. Tätä asetusta suositellaan erityisesti lihan kypsentämiseen.



Lihaa kypsentäessäsi laita ritilä tasolle 3 ja uunipelti tasolle 1 keräämään valumat.

*** Varmista, että lasiset uunivuoat kestävät 40 ~ 250 °C:n lämpötilaa.**

Ruoanvalmistusopas

Käytä tämän taulukon lämpötiloja ja aikoja vain ohjeellisina suosituksina paistamiseen.
On suositeltavaa esilämmittää uuni Kiertoilma + ylälämpö -toiminnolla.
Laita liha paistoritilälle, noudata taulukon kannatintasosuositusta ja käytä uunipeltiä öljypohjana tasolla 1.

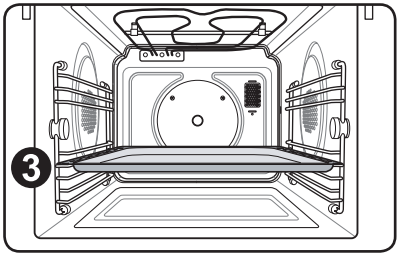
Ruoka	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Lisävaruste	Aika (h)
Naudan paahtopaisti / 1 kg medium	3 / 1	170 - 190	Paistoritilä / Leivinpelti	1:00 - 1:30
Porsaanlapa / Rulla 1 kg	3 / 1	180 - 200	Paistoritilä / Leivinpelti	1:30 - 2:00
Lampaanpaisti / lampaanreisi 0,8 kg	2 / 1	190 - 210	Paistoritilä / Leivinpelti	0:50 - 1:20
Kana kokonainen kana 1,0 kg	3 / 1	170 - 190	Paistoritilä / Leivinpelti	0:50 - 1:10
Kala kokonaiset taimenet 2 kpl / 0,5 kg	4 / 1	170 - 180	Paistoritilä / Leivinpelti	0:30 - 0:40
Ankanrinta 0,3 kg	4 / 1	180 - 200	Paistoritilä / Leivinpelti	0:25 - 0:35

Huomautus
Esilämmitys on suositeltava.

FI

Perinteinen lämmitys ( ) -asetus

Lämpö tulee ylä- ja alalämpövastuksista. Tämä asetus sopii leivonnaisten ja lihan paistamiseen.



Uunipelti tai paistoritilä laitetaan yleensä tasolle 3.

*** Varmista, että lasiset uunivuoat kestävät 40 ~ 250 °C:n lämpötilaa.**

Ruoanvalmistusopas

Käytä tämän taulukon lämpötiloja ja aikoja vain ohjeellisina suosituksina leivonnaisten paistamiseen. On suositeltavaa esilämmittää uuni Perinteinen lämmitys -tilassa.

Ruoka	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Lisävaruste	Aika (h)
Lasagne	3	200 - 220	Paistoritilä	0:25 - 0:35
Kasvisgratiini	3	180 - 200	Paistoritilä	0:20 - 0:30
Perunagratiini	3	180 - 200	Paistoritilä	0:25 - 0:35
Pakastetut pizzapatongit	3	160 - 180	Leivinpelti	0:10 - 0:15
Uuniranskalaiset	3	200 - 220	Leivinpelti	0:15 - 0:20
Tiikerikakku	3	180 - 200	Paistoritilä	0:50 - 1:10
Muffinsit	3	180 - 200	Paistoritilä	0:10 - 0:15
Cookiet	4	180 - 200	Leivinpelti	0:08 - 0:15

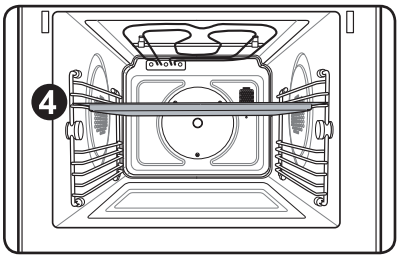
Huomautus

Esilämmitys on suositeltava.

Uunitilan käyttö (jatkuu)

Grilliasetus (▾▾▾)

Ylälämpövastukset lämmittävät ruoan.



Grillaamisessa keraaminen vuoka ja grilliritilä laitetaan yleensä tasolle 4.

*** Varmista, että lasiset uunivuoat kestävät 40 ~ 250 °C:n lämpötilaa.**

Ruoanvalmistusopas

Käytä tämän taulukon lämpötiloja ja aikoja vain ohjeellisina suosituksina grillaamiseen.
Aseta 220 °C:n grillauslämpötila, esilämmitä 3 minuuttia.

Ruoka	Kannatint-aso	Aika (min) 1 puoli	Aika (min) 2 puoli	Lisävaruste
Kebabvartaat	4	8 - 10	6 - 8	Grilliritilä ja keraaminen pelti
Porsaanpihvit	4	7 - 9	5 - 7	Grilliritilä ja keraaminen pelti
Makkarat	4	4 - 6	3 - 5	Leivinpelti
Kanapalat	4	10 - 15	8 - 10	Grilliritilä ja keraaminen pelti
Lohipihvit	4	8 - 12	6 - 10	Grilliritilä ja keraaminen pelti
Kasvissuikaleet	5	5 - 7	3 - 5	Leivinpelti
Lämmin voileipä	5	2 - 3	1 - 2	Paistoritilä
Lämmin juusto-voileipä	5	4 - 5	-	Paistoritilä

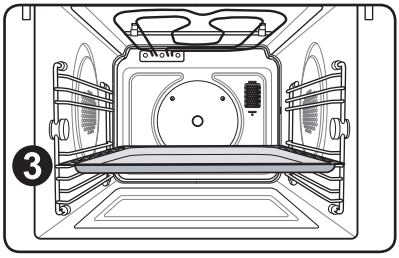
Huomautus

Suositeltava grillauslämpötila on 220 °C.
Esilämmitystä kolmen minuutin ajan suositellaan.

Uunitilan käyttö (jatkuu)

Kiertoilma + alalämpö -asetus ( )

Kuuma ilma ja alalämpövastus yhdessä lämmittävät ruoan. Tämä asetus sopii rapeuttamiseen ja ruskitamiseen.



Uunipelti tai paistoritilä laitetaan yleensä tasolle 3.

*** Varmista, että lasiset uunivuoat kestävät 40 ~ 250 °C:n lämpötilaa.**

Ruoanvalmistusopas

Käytä tämän taulukon lämpötiloja ja aikoja vain ohjeellisina suosituksina leivonnaisten paistamiseen.

On suositeltavaa esilämmittää uuni Kiertoilma + alalämpö -toiminnolla.

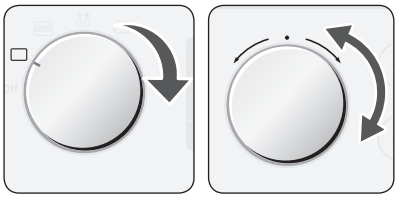
Ruoka	Kannatinaso	Lämpötila (°C)	Lisävaruste	Aika (min)
Tuore pizza	3	180 - 200	Leivinpelti	15 - 25
Jääkaappilämpöinen esipaistettu piirakka	2	180 - 200	Paistoritilä	10 - 15
Pakastettu itsenouseva pizza	2	180 - 200	Leivinpelti	15 - 20
Pakastepizza	3	200 - 220	Paistoritilä	10- 15
Jääkaappilämpöinen pizza	3	180 - 220	Leivinpelti	08- 15
Pakastettu voitaikinatorttu, hedelmätäytteinen	2	180 - 200	Leivinpelti	10- 15

Huomautus

Esilämmitys on suositeltava.

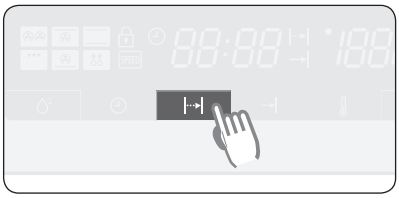
Lämmitysajan asettaminen

FI

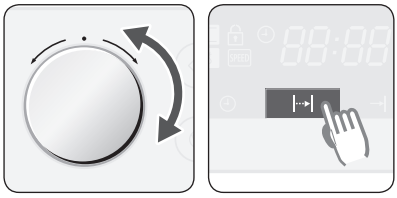


1 Valitse haluttu uunitoiminto ja lämpötila. (Katso myös luku ”Uunitoiminnon ja lämpötilan vaihtaminen”)

Huomautus: Jos ohjauspaneelista ei tehdä muita säätöjä 5 sekunnin kuluessa, aloituspainike alkaa vilkkua.

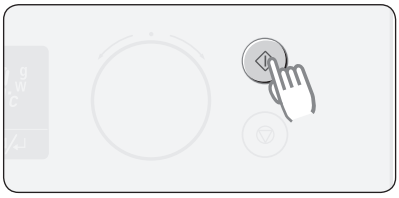


2 Paina **LÄMMITYSAIKA**-painiketta.



3 Aseta haluttu lämmitysaika kiertämällä **MONITOIMIVALITSINTA**.

1) **Lämmitysajan asettaminen päättyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua ja ALOITA vilkkuu.**
2) **Lopeta lämmitysajan asettaminen painamalla LÄMMITYSAIKA-painiketta.**



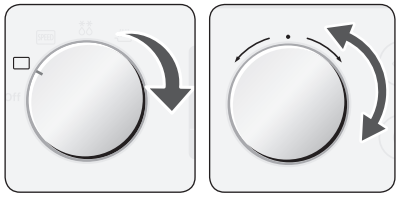
4 Kun painat **ALOITA**, uuni aloittaa toiminnan.

5 Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu merkkiääni ja uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

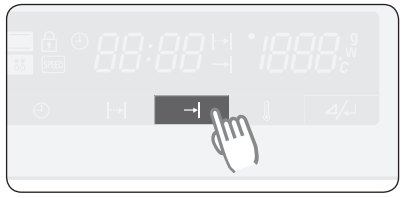
Huomautus: Enemmän / vähemmän -toiminto. Voit säätää esiasetettua toiminta-aikaa uunin käytön aikana MONITOIMIVALITSIMELLA lopputuloksen parantamiseksi.

Lopetusajan asettaminen

FI

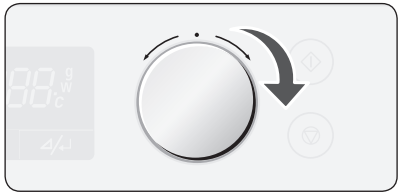


1 Valitse haluttu uunitoiminto ja lämpötila.



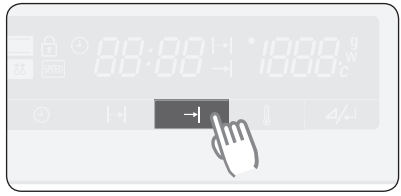
2 Paina **LOPETUSAIKA**.
Nykyinen aika näkyy vilkkuvana NÄYTÖSSÄ.

<u>Esimerkki</u> Kello on 13.00 Nykyise kellonajan lukema ”13:00” vilkkuu.



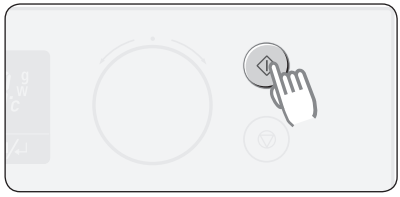
3 Aseta haluttu tunti- ja minuuttilukema kiertämällä **MONITOIMIVALITSINTA**. (14:00).

<u>Esimerkki</u> Haluttu aika on 14.00.



4 Paina **LOPETUSAIKA**-painiketta uudelleen.

<u>Esimerkki</u> Kello on nyt 13.00.
Haluttu lopetusaika on 14.00.
Lämmitysaika ”1:00” tulee näkyviin.



5 Käynnistä uuni painamalla **ALOITA**.
Uuni alkaa heti toimia.

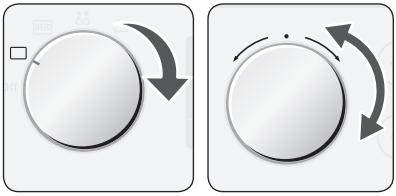
Huomautus :

1) **Lämmitysaika alkaa pienentyä aikanäytössä. Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu merkkiääni ja uuni kytkeytyy pois toiminnasta.**
2) **Voit säätää esiasetettua toiminta-aikaa ruoanvalmistuksen aikana MONITOIMIVALIT-SIMELLA lopputuloksen parantamiseksi.**
3) **Uunin käytön aikana sisälämpötilan saa näkyviin painamalla LÄMPÖTILA- ja TEHO / ENTER -painikkeita yhtä aikaa.**

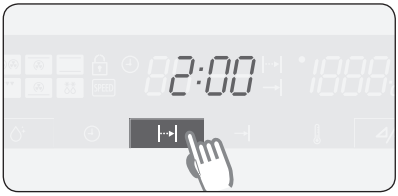
Lämmitysajan varaustoiminto

FI

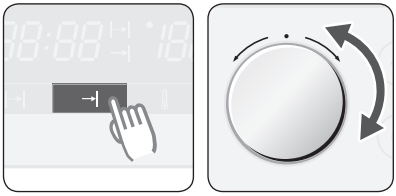
<u>Esimerkki:</u> Kello on nyt: 12.00
Lämmitysaika: 2.00 haluat lopettaa lämmityksen klo 18.00



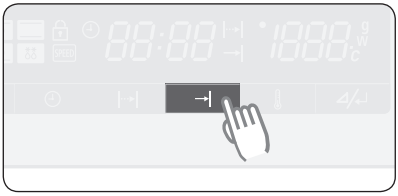
1 Valitse uunitila ja haluttu toiminto.



2 Valitse lämmitysaika ja syötä haluttu lämmitysaika. (2:00)



3 Paina **LOPETUSAIKA**-painiketta.
► ”16:00”, lämmitysaika, joka lisätään kellonaikaan, tulee näkyviin.
► Syötä haluttu lopetusaika. (18:00)



4 Paina **LOPETUSAIKA**-painiketta.
► Uuni alkaa automaattisesti toimia varattuna aikana klo 16.00.
► Lämmitysaika näkyy lämmityksen alussa.

Huomautus :

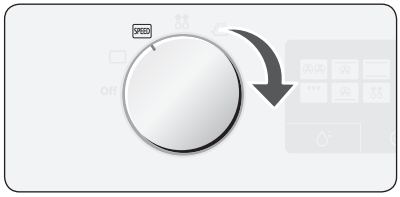
- **Loppuaika näkyy, kun varaus on valmis.**
- **Lämmitys- ja lopetusaikaa voi muuttaa ennen varattua aikaa.**

Pikavalikkotilan käyttäminen

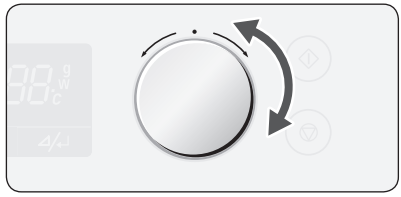
FI

Pikavalikkotilan avulla voit valita kahdestatoista esiohjelmoidusta asetuksesta lämmittäessäsi tai kypsentäessäsi lempiruokiasi. Lämmitysaika ja teho asetetaan automaattisesti. Valitse jokin kahdestatoista asetuksesta ja aseta paino, niin voit aloittaa ruoanvalmistuksen.

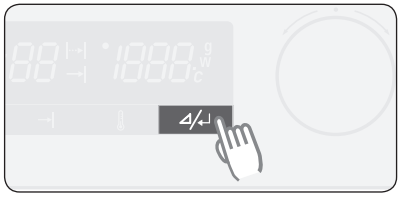
Pikavalikkotilan asettaminen



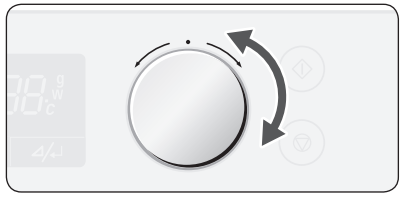
1 Kierrä **TILANVALITSIN** Pikavalikko-asentoon.



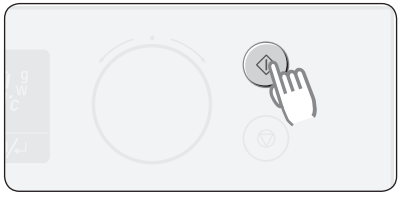
2 Valitse haluttu pikavalikkoasetus kiertämällä **MONITOIMIVALITSINTA**. Katso sivujen 23 - 24 taulukosta 12 pikavalikkoasetuksen kuvaus.



3 Muuta painoa painamalla **TEHO / HYVÄKSY** -painiketta.



4 Valitse haluttu paino kiertämällä **MONITOIMIVALITSINTA**.



5 Paina **ALOITA**.

Huomautus

- **Osa pikavalikoista on yhtäjaksoisia. Toiset edellyttävät ruoan kääntämistä. Uuni piippaa sen merkkinä.**
- **Pikavalikon käytön aikana asetettu uunin lämpötila näkyy näytössä.**
- **Lämpötilaa ja aikaa ei voi muuttaa uunin käytön aikana.**

Pikavalikkotilan käyttäminen (jatkuu)

FI

Automaattisten pikavalikkoasetusten opas

Seuraavassa taulukossa on esitetty 12 automaattiohjelmaa nopeaan kypsennykseen ja lämmitykseen.

Se sisältää määrät, seisonta-ajat ja soveltuvat suositukset. Nämä automaattiohjelmat sisältävät erikoiskypsennystiloja, jotka on kehitetty käytön helppouden tuottamiseksi.

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Kannatintaso	Suositus
1	Pakastepizza	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Grilliritilä ja keraaminen pelti	4	Laita pakastepizza keraamisen pellin ja grilliritilän keskiosaan.
2	Pakastetut uuniranskalaiset	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Leivinpelti	3	Levitä pakasteuuniranskalaiset metalliselle leivinpellille.
3	Pakastekroketit	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,7 - 0,8	Grilliritilä ja keraaminen pelti	4	Levitä pakasteperunakroketit tasaisesti grilliritilälle ja keraamiselle pellille.
4	Pakastelasagne	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Keraaminen pelti	3	Laita pakastelasagne sopivaan lasisieen pyrex- tai keraamiseen vuokaan. Anna seistä lämmittämisen jälkeen 3 - 4 minuuttia.
5	Pakastekalagratiini	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Keraaminen pelti	3	Laita pakastekalagratiini sopivaan lasisieen pyrex- tai keraamiseen vuokaan. Anna seistä 3 - 4 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
6	Kanapalat	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grilliritilä ja keraaminen pelti	4	Voitele jääkaappilämpöiset kanapalat öljyllä ja mausteilla. Laita grilliritilään ja keraamiselle pellille nahkapuoli alaspäin. Käännä ympäri, kun uuni piippaa. Anna seistä kypsennyksen jälkeen 2 minuuttia.
7	Kokonainen kana	0,8 - 0,9 1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Grilliritilä ja keraaminen pelti	3	Voitele jääkaappilämpöinen kana öljyllä ja mausteilla ja laita rintapuoli alaspäin grilliritilälle ja keraamiselle pellille. Käännä ympäri, kun uuni piippaa. Anna seistä kypsennyksen jälkeen 5 minuuttia.
8	Naudanpihvit	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Grilliritilä ja keraaminen pelti	4	Laita pihvit vierekkäin grilliritilän ja keraamisen pellin keskelle.

Pikavalikkotilan käyttäminen (jatkuu)

Nro	Ruoka	Paino/kg	Lisävaruste	Kanatintaso	Suositus
9	Paahtopaisti	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 - 1,5	Grilliritilä ja keraaminen pelti	3	Marinoi paahtopaisti ja laita grilliritilälle, aseta keraamiselle pellille rasvapuoli alaspäin. Käännä ympäri, kun uuni piippaa. Kiedo kypsennyksen jälkeen alumiinifolioon ja anna seistä 5 - 10 minuuttia.
10	Uuniperunat	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grilliritilä ja keraaminen pelti	4	Pese ja puhdista perunat ja rei'itä haarukalla. Laita perunat (kukin 200 - 250 g) vierekkäin grilliritilälle ja keraamiselle pellille. Anna seistä kypsennyksen jälkeen 3 - 5 minuuttia.
11	Kakku	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Keraaminen pelti	3	Laita taikina sopivankokoiseen pyöreään lasisen pyrex-leivontavuokaan. Tämä ohjelma sopii taikinoille, kuten tiikerikakulle, sitruunakakulle ja hasselpähkinäkakulle.
12	Muffinsit	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Paistoritilä	3	Laita muffinsitaikina metalliseen muffinsivuokaan, johon mahtuu 12 muffinsia. Laita astia paistoritilälle. 0,5 - 0,6 kg:n painoalue on suositeltu muffinseille, jotka kukin painavat 45 g, 0,7 - 0,8 kg:n painoalue on suositeltu keskikokoisille muffinseille, jotka painavat kukin 65 g.

Tärkeä tiedote

Useimmat pikavalikkotilan asetuksista käyttävät ruoan kuumentamiseen mikroaaltoja. Näin ollen tämän tilan kanssa on huolehdittava tiukasti astiasuosituksia ja muita mikroaaltoihin liittyviä turvallisuusmääräyksiä.

Varoitus: Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.

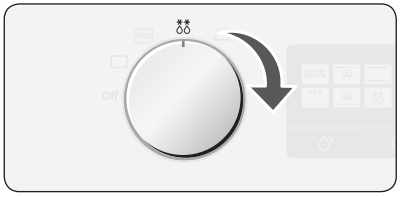
Pikasulatustilan käyttäminen

FI

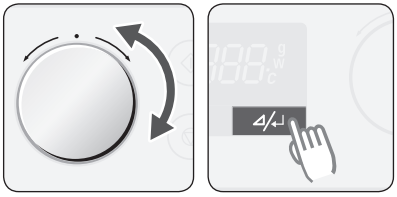
Pikasulatustilan asettaminen

Valitse sulatukseen jokin viidestä valmiiksi ohjelmoidusta mikroaaltoasetuksesta. Sulatusaika ja -teho asetetaan automaattisesti. Valitse vain asetus ja paino ja ala sulattaa.

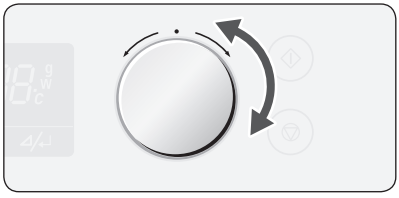
Avaa luukku. Laita pakasteruoka keraamisen pellin keskelle. Paikka on taso 1. Sulje luukku.



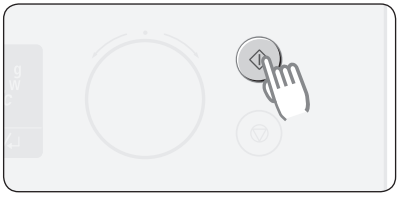
1 Kierrä **TILANVALITSIN Pikasulatus** ( ) -asentoon.



2 Valitse haluttu sulatusasetus kiertämällä **MONITOIMIVALITSINTA**.
Aseta haluttu sulatusasetus painamalla **TEHO / HYVÄKSY** -painiketta.
(Katso sivun 26 taulukosta kuvaus 5 pikasulatusasetuksesta.)



3 Valitse ruoan paino kiertämällä **MONITOIMIVALITSINTA**.



4 Aloita lämmitys painamalla **ALOITA**-painiketta.

Kun ruoanlaitto on valmis, uuni piippaa ja vilkkuu ”End” neljä kertaa. Tämän jälkeen uuni piippaa kerran minuutissa 3 minuutin ajan.

Tulos

- Sulatus alkaa.
- Uuni piippaa puolivälissä sulatusta muistutuksena ruoan kääntämisestä.

Tärkeä tiedote

- **Käytä vain mikroaaltouunissa turvallisia astioita.**
- **Voit sulattaa ruokaa myös manuaalisesti. Tee se valitsemalla mikroaaltotilan Kypsennys / uudelleenlämmitys -toiminto 180 W:n teholla. Katso lisätietoja sivun 35 kappaleesta ”Kypsennys / uudelleenlämmitys”.**

FI

Automaattisten pikasulatusasetusten opas

Seuraavassa taulukossa on esitetty eri automaattisulatusohjelmat, määrät, seisonta-ajat ja suositukset. Nämä ohjelmat käyttävät ainoastaan mikroaaltoenergiaa. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen sulatusta. Laita liha, kana ja kala keraamiselle pellille.

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Lisävaruste	Kannatintaso	Seisonta-aika (min)	Ohjeet
1	Liha	0,2 - 2,0	Keraaminen pelti	1	20 - 90	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha ympäri, kun uuni piippaa. Tämä ohjelma sopii naudan-, lampaan- ja porsaanlihalle, pihveille, kyljyksille ja jauhelihalle.
2	Siipikarja	0,2 - 2,0	Keraaminen pelti	1	20 - 90	Suojaa reisi ja siivenkärjet alumiinifoliolla. Käännä lintu ympäri, kun uuni piippaa. Tämä ohjelma sopii kokonaisille kanoille ja kanapaloille.
3	Kala	0,2 -.2,0	Keraaminen pelti	1	20 - 60	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala ympäri, kun uuni piippaa. Tämä ohjelma sopii kokonaisille kaloille ja kalafileille.
4	Leipä / kakku	0,1 - 1,0	Keraaminen pelti	1	10 - 30	Laita leipä talouspaperin palan päälle ja käännä ympäri, kun uuni piippaa. Laita kakku keraamiselle pellille ja jos mahdollista, käännä ympäri heti uunin piipattua. (Uuni jatkaa toimintaansa ja pysähtyy, kun avaat luukun.) Tämä ohjelma sopii kaikenlaisille leiville, viipaloiduille tai kokonaisille, sämpylöille ja patongeille. Järjestä sämpylät ympyrään. Tämä ohjelma sopii kaikenlaisille hiivakakuille, kekseille, juustokakuille ja voitaikinatortuille. Se ei sovi murotaikinaleivonnaisille, hedelmä- ja kermakakuille tai suklaakuorrutetuille kakuille.
5	Hedelmä	0,1 - 1,0	Keraaminen pelti	1	5 - 15	Levitä pakastehedelmät tasaisesti keraamiselle pellille. Tämä ohjelma sopii marjoille ja hedelmille, kuten vadelmille, marjasekoituksille ja trooppisille hedelmille.

Tärkeä tiedote

Pikasulatustila käyttää ruoan kuumentamiseen mikroaaltoenergiaa.
Näin ollen tämän tilan kanssa on huolehdittava tiukasti astiasuosituksia ja muita mikroaaltoihin liittyviä turvallisuusmääräyksiä.

Miten mikroaaltouuni toimii

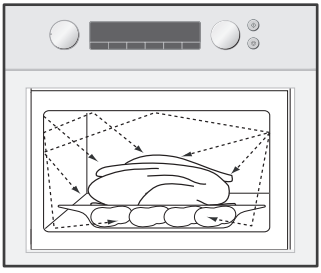
FI

Mikroaallot ovat suuritaajuuksisia sähkömagneettisia aaltoja; vapautuva energia mahdollistaa ruoan kypsentämisen tai lämmittämisen muuttamatta sen muotoa tai väriä.

Voit käyttää mikrouunia

- ***Sulatukseen***
- ***Kypsentämiseen***

Toimintaperiaate



1. Magnetronin tuottamat mikroaallot jakaantuvat tasaisesti sekoitinjärjestelmän avulla. Näin ruoka kuumenee tasaisesti.

2. Ruoka imee mikroaallot noin 2,5 cm:n syvyydelle. Tämän jälkeen kuumentuminen jatkuu lämmön johtuessa ruoan sisällä.

3. Lämmitysajat vaihtelevat käytetyn astian ja ruoan ominaisuuksien mukaan:

- **Määrä ja tiheys**
- **Vesipitoisuus**
- **Alkulämpötila (jääkaappi- vai huoneenlämpöinen)**

Tärkeä tiedote

Koska ruoan keskiosan kuumentuminen tapahtuu lämmön johtumisen kautta, kypsentyminen jatkuu senkin jälkeen, kun olet ottanut ruoan pois uunista.

Tämän vuoksi resepteissä ja tässä vihkosessa annettuja seisonta-aikoja tulee noudattaa, jotta varmistetaan:

- **Ruoan tasainen kypsentyminen keskipisteeseen asti**
- **Tasainen lämpötila koko ruoassa**

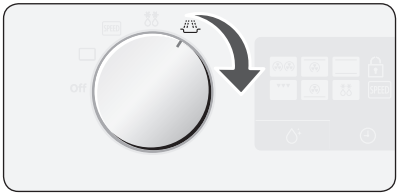
Mikroaaltotilan käyttäminen

FI

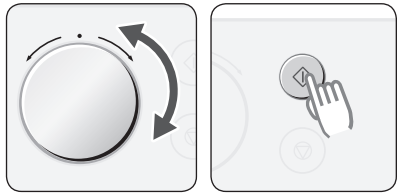
Mikroaallot ovat suuritaajuuksisia sähkömagneettisia aaltoja. Mikroaaltokypsennyksessä mikroaaltoenergia kulkee ruoan läpi sen vesi-, rasva- ja sokeripitoisuuden kautta. Mikroaallot saavat ruoan molekyylit liikkumaan nopeasti.

Näiden molekyylien nopea liike luo kitkaa, ja sen synnyttämä lämpö kypsentää ruoan.

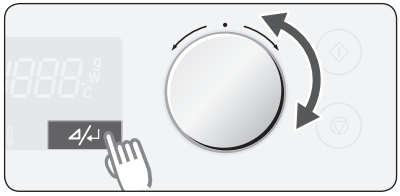
Mikroaaltotilan asettaminen



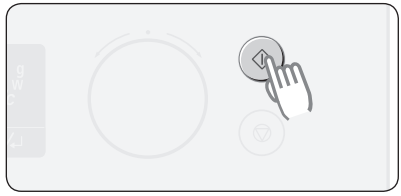
1 Kierrä **TILANVALITSIN** mikroaaltoasentoon. Aika ja teho tulevat näkyviin NÄYTÖLLE.



2 Aseta haluttu lämmitysaika kiertämällä **MONITOIMIVALITSINTA**. Kun lämmitysaika on asetettu, **ALOITA** vilkkuu. Jos et halua vaihtaa tehoa, aloita lämmitys painamalla **ALOITA**-painiketta.



3 Jos haluat muuttaa tehoa, paina **TEHO / HYVÄKSY** -painiketta ja kierrä **MONITOIMIVALITSIN** haluttuun tasoon. Ohjeita sopivista lämmitysajoista ja tehoista on ruoanvalmistusoppaissa (sivut 32 - 37).



4 Aloita lämmitys painamalla **ALOITA**-painiketta.

Mikroaaltotilan käyttäminen (jatkuu)

Mikroaaltotehon tasojen opas

TEHO	PROSENTTI (%)	ANTOTEHO (W)	HUOMAUTUS
KORKEA	100	900	Nesteiden kuumentamiseen.
KORKEAA MATA-LAMPI	83	750	Ruoan kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
KESKITASOA KORKEAMPI	67	600	Ruoan kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
KESKITASO	50	450	Lihan kypsentämiseen ja herkkien ruokien kuumentamiseen.
KESKITASOA MATALAMPI	33	300	
SULATUS	20	180	Sulatukseen ja jatkuvaan lämmitykseen.
MATALA	11	100	Herkkien ruokien sulatukseen.

FI

Mikroaaltotilan keittoastioiden opas

Mikroaaltotilassa käytettävien astioiden tulee mahdollistaa mikroaaltojen kulkeminen ruoan läpi ja sisään. Metallit, kuten ruostumaton teräs, alumiini ja kupari heijastavat mikroaaltoja. Tämän vuoksi ei saa käyttää metallisia astioita. Mikroaaltoturvallisiksi merkityt astiat ovat aina turvallisia käyttää. Lisätietoja sopivista astioista on seuraavassa oppaassa. Käytä aina keraamista petiä kannatintasolla 1, kun käytät mikroaaltotilaa.

ASTIA	MIRKOAALTOTURVALLINEN	HUOMAUTUKSET
Alumiinifolio	✓✗	Voidaan käyttää pienissä määrissä suojaamaan kohtia ylikypsymiseltä. Valokaaria voi esiintyä, jos folio on liian lähellä uunin seinää tai foliota on liikaa.
Rapeutuslautanen	✓	Älä esilämmitä yli 8 minuuttia.
Posliini ja keramiikka	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu keramiikka ja luuposliini ovat yleensä sopivia, ellei niitä ole koristeltu metallireunuksella.
Kertakäyttöiset polyesteripahviastiat	✓	Jotkin pakasteruoat on pakattu näihin astioihin.
Pikaruokapakkaukset		
• **Polystyreenikupit**	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen. Ylikuumeneminen voi sulattaa polystyreenin.
• **Paperipussit ja sanomalehti**	✗	Voivat syttyä tuleen.
• **Kierrätetty paperi tai metallikoristeet**	✗	Voivat aiheuttaa valokaaria.
Lasiastiat		
• **Tarjoiluastiat**	✓	Voidaan käyttää, ellei koristeltu metallikoristeluilla. Voidaa käyttää ruokien tai nesteiden kuumentamiseen. Herkkä lasi voi hajota tai lohjeta, jos se kuumennetaan äkisti.
• **Hienot lasiastiat**	✓	
• **Lasipurkit**	✓	Kansi on irrotettava. Sopivat vain lämmittämiseen.
Metalli		
• **Astiat**	✗	Voivat aiheuttaa valokaaria.
• **Pakastepussien sulkijat.**	✗	

Mikroaaltotilan käyttäminen (jatkuu)

FI

ASTIA	MIRKOAAL-TOTURVAL-LINEN	HUOMAUTUKSET
Paperi		
• **Lautaset, mukit, lautasliinat ja talouspaperi**	✓	Lyhyisiin kypsennys- ja lämmitysaikoihin. Myös liian kosteuden imemiseen.
• **Kierrätetty paperi**	✗	Voi aiheuttaa valokaaria.
Muovi		
• **Rasiat**	✓	Erityisesti jos kuumuuden kestävää kestomuovia. Jotkin muut muovit voivat vääntyä tai värjääntyä korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinia.
• **Kelmu**	✓	Voidaan käyttää kosteuden pitämiseen. Ei saa koskettaa ruokaa. Ole varovainen irrottaessasi kalvoa, sillä kuumaa höyryä voi tulla sen alta.
• **Pakastepussit**	✓✗	Vain, jos keitettäviä tai uuninkestäviä. Ei tule olla ilmatiiviitä. Puhjo tarvittaessa haarukalla.
Vaha- tai rasvanpitävä-paperi	✓	Voidaan käyttää kosteuden pitämiseen ja roiskeiden ehkäisyyn.

Huomautus

”Valokaari” on nimitys uunissa esiintyville kipinöille mikroaaltojen yhteydessä.

✓ : Suositus
✓✗ : Ole varovainen
✗ : Vaarallinen

FI

Mikroaaltolämmitysopas

YLEISIÄ OHJEITA

Mikroaaltolämmitykseen sopivat ruoat

Monenlaiset ruoat sopivat mikroaaltolämmitykseen, esimerkiksi tuoreet tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, viljat, pavut, kala ja liha. Myös kastikkeita, keittoja, säilykkeitä ja maustekastikkeita voi lämmittää mikroaaltouunissa. Yleisesti ottaen mikroaaltolämmitys sopii erittäin hyvin kaikille ruoille, jotka muuten valmistettaisiin liedellä.

Peittäminen lämmityksen aikana

Ruoka tulee peittää lämmityksen aikana, sillä haihtuva vesi nousee höyrynä ja on mukana lämpenemisprosessissa. Ruoan voi peittää monin eri tavoin, esimerkiksi keraamisella lautasella, muovikannella tai mikroaaltouunin sopivalla kelmulla.

Seisonta-ajat

Lämmityksen jälkeen on tärkeää antaa ruoan seistä suositellun seisonta-ajan ajan, jotta lämpötila tasaantuu ruoan sisällä.

PAKASTEVIHANNESTEN JA -KASVISTEN LÄMMITYSOPAS

Käytä sopivaa lasista Pyrex-kulhoa, jossa on kansi. Lämmitä peitettynä minimiajan verran (katso taulukko).

Jatka lämmitystä, että saat haluamasi lopputuloksen. Sekoita kaksi kertaa lämmityksen aikana ja kerran sen jälkeen.

Lisää suolaa, yrttejä tai voita lämmityksen jälkeen. Pidä peitettynä seisonta-ajan.

Ruoka	Annos (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seisonta-aika (min)	Ohjeet
Pinaatti	150	600	5 - 6	2-3	Lisää 15 ml (1 tl) kylmää vettä.
Parsakaali	300	600	8 - 9	2-3	Lisää 30 ml (2 tl) kylmää vettä.
Herneet	300	600	7 - 8	2-3	Lisää 15 ml (1 tl) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300	600	7½ - 8½	2-3	Lisää 30 ml (2 tl) kylmää vettä.
Vihannessekoitus (maissi-herne-porkkana)	300	600	7 - 8	2-3	Lisää 15 ml (1 tl) kylmää vettä.
Vihannessekoitus (kiinalaistyyliin)	300	600	7½ - 8½	2-3	Lisää 15 ml (1 tl) kylmää vettä.

TUOREIDEN VIHANNESTEN JA KASVISTEN LÄMMITYSOPAS

Käytä sopivaa lasista Pyrex-kulhoa, jossa on kansi. Lisää 30 - 45 ml (2 - 3 tl) kylmää vettä jokaista 250 grammaa kohti, ellei muuta vesimäärää ole suositeltu (katso taulukko). Lämmitä peitettynä minimiaika (katso taulukko). Jatka lämmitystä, että saat haluamasi lopputuloksen. Sekoita kerran lämmityksen aikana ja lämmityksen jälkeen.

Lisää suolaa, yrttejä tai voita lämmityksen jälkeen. Peitä 3 minuutin seisonta-aikana.

Vihje: leikkaa tuoreet vihannekset ja kasvikset tasakokoisiksi paloiksi. Mitä pienemmiksi ne on leikattu, sitä nopeammin ne kypsyvät.

Huomautus: kaikki tuoreet vihannekset ja kasvikset tulee lämmittää täydellä mikroaaltoteholla (900 W).

Ruoka	Annos (g)	Aika (min)	Seisonta-aika (min)	Ohjeet
Parsakaali	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Valmistele tasakokoiset kukat. Järjestä varret keskelle.
Ruusu-kaali	250	5 - 6	3	Lisää 60 - 75 ml (4 - 5 tl) vettä.
Porkkanat	250	4 - 5	3	Leikkaa porkkanat tasakokoisiksi paloiksi.
Kukkakaali	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Valmistele tasakokoiset kukat. Leikkaa isot kukat kahtia. Järjestä varret keskelle.
Kesäkurpitsat	250	3 - 4	3	Viipaloi kesäkurpitsat. Lisää 30 ml (2 tl) vettä tai hieman voita. Lämmitä, kunnes juuri pehmeä.
Munakoisot	250	3 - 4	3	Leikkaa munakoisot pieniksi viipaleiksi ja pirskottele päälle 1 tl sitruunamehua.
Purjosipulit	250	3 - 4	3	Leikkaa purjosipulit ohuiksi viipaleiksi.
Sienet	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Valmistele pienet kokonaiset tai viipaloidut sienet. Älä lisää yhtään vettä. Pirskottele sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Valuta kuivaksi ennen tarjoilua.
Sipulit	250	4 - 5	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää vain 15 ml (1 tl) vettä.
Paprika	250	4 - 5	3	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne tasakokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.
Kyssäkaali	250	5 - 6	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

FI

RIISIN JA PASTAN LÄMMITYSOPAS

Riisi **Käytä suurta lasista Pyrex-kulhoa, jossa on kansi. (Huomaa, että riisin tilavuus kaksinkertaistuu kypsennettäessä.) Lämmitä peitettynä. Kun lämmitysaika on ohi, sekoita ennen seisottamista.**
Lisää suolaa tai yrttejä ja voita. Huomaa, että riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vetta lämmitysajan loputtua.

Pasta **Käytä suurta lasista Pyrex-kulhoa. Lisää kiehuva vesi, ripaus suolaa ja sekoita hyvin.**
Lämmitä ilman kantta. Sekoita silloin tällöin lämmityksen aikana ja lämmityksen jälkeen. Peita seisonta-ajaksi ja anna veden valua kokonaan pois sen jälkeen.

Ruoka	Annos (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seisonta-aika (min)	Ohjeet
Valkoinen riisi (parboiled)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (parboiled)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Riisisekoitus (riisi + villiriisi)	250	900	16 - 17	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Viljasekoitus (riisi + jyvä)	250	900	17 - 18	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.

UUDELLEENLÄMMITYS

Mikroaaltouuni lämmittää ruoan uudelleen murto-osassa perinteisen uunin vaatimasta ajasta.

Valmistelu ja peittäminen

Vältä suurten palojen, kuten paistien, uudelleenlämmittämistä, sillä niillä on taipumus ylikypsyä ja kuivua ennen kuin keskiosa on tulikuuma. Pienten palojen uudelleenlämmitys onnistuu paremmin. Ruoan pitäminen peitettynä lämmityksen aikana myös ehkäisee kuivumista.

Tehotasot

Eri tehotasoja voi käyttää ruokien lämmittämiseen.

Yleisesti ottaen suurille määrille herkkiä ruokia tai nopeasti lämpeneviä ruokia, kuten joulutorttuja, on parempi käyttää pientä tehotasoa.

Sekoittaminen

Sekoita hyvin tai käännä ruoka ympäri uudelleenlämmityksen aikana parhaan tuloksen saamiseksi. Jos mahdollista, sekoita uudelleen ennen tarjoilemista. Sekoittaminen on erityisen tärkeää nesteitä lämmitettäessä.

Lämmitys- ja seisonta-ajat

Kun ruokaa lämmitetään uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyvä merkitä siihen kulunut aika muistiin tulevaa käyttöä varten. Vältä ylikuumentamista. Jos et ole varma lämmitysajasta, on parempi arvioida se alakanttiin. Tämän jälkeen tarvittaessa voidaan lisätä lämmitysaikaa. Varmista aina, että uudelleenlämmitetty ruoka on tulikuumaa kauttaaltaan. Anna ruoan seistä hetki uudelleenlämmityksen jälkeen, että lämpötila tasaantuu. Suositeltu seisonta-aika uudelleenlämmityksen jälkeen on 2 - 4 minuuttia.

Mikroaaltotilan käyttäminen (jatkuu)

NESTEIDEN UUDELLEENLÄMMITTÄMINEN

Ole erityisen varovainen lämmittäessäsi nesteitä. Välttääksesi ylikiehumista ja mahdollisia palohaavoja laita lusikka tai lasitikku juomaan. Sekoita lämmityksen aikana ja aina lämmityksen jälkeen.

Anna ruoan seistä vähintään 20 sekuntia uunin sammuttamisen jälkeen, että lämpötila tasaantuu.

VAUVANRUOKIEN UUDELLEENLÄMMITTÄMINEN

Vauvanruoka

Myös vauvanruokien lämmittämisessä tulee olla erityisen varovainen. Laita ruoka syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä muovikannella. Sekoita hyvin lämmittämisen jälkeen. Anna seistä 2 - 3 minuuttia ennen tarjoilua. Sekoita uudelleen ja tarkasta lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila on 30 - 40 °C.

Äidinmaito ja korvike

Kaada maito tai korvike steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä koskaan lämmitä vauvan pulloa tuttiosa kiinni, sillä pullo saattaa räjähtää ylikuumetessaan. Sekoita hyvin ennen seisonta-aikaa ja uudelleen ennen tarjoilua. Tarkasta aina äidinmaidon, korvikkeen tai vauvanruoan lämpötila ennen tarjoilua.

Suositeltu tarjoilulämpötila on 37 °C.

SULATTAMINEN

Mikroaallot sopivat erinomaisesti pakasteiden sulattamiseen. Mikroaallot sulattavat pakastetun ruoan nopeasti ja hellästi. Tästä voi olla erittäin paljon apua vaikkapa odottamattomien vieraiden tullessa.

Pakastettu kana tulee sulattaa läpikotaisin ennen kypsentämistä. Irrota kaikki metallisiteet ja ota se pois pakkauksestaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.

Laita pakastettu ruoka astiaan ilman kantta. Käännä puolivälissä kypsennystä, valuta neste pois ja irrota sisäelimet mahdollisimman pian.

Tarkasta ruoka välillä varmistaaksesi, ettei se tunnu lämpimältä.

Jos pakasteruoan pienet ja ohuet osat alkavat lämmitä, ne voi kietoa erittäin pieniin alumiinifolioliuskiin sulatuksen aikana.

Jos kana alkaa lämmetä ulkopinnalta, **PYSÄYTÄ / PERUUTA** sulatus ja anna sen seistä 20 minuuttia ennen jatkamista.

Jätä kala, liha ja kana seisomaan niiden sulattamiseksi loppuun.

Kokonaan sulamiseen tarvittava seisonta-aika vaihtelee sulatetun määrän mukaan.

Katso seuraavan sivun taulukko.

Vihje Litteä ruoka sulaa paremmin kuin paksut ruoat, ja pienet määrät tarvitsevat suuria vähemmän aikaa. Muista tämä vihje, kun pakastat ja sulatat ruokaa.

Käytä seuraavaa taulukkoa ohjeena sulattaessasi pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 - - 20 °C.

Pakasteet tulee sulattaa sulatusteholla (180 W).

Mikroaaltotilan käyttäminen (jatkuu)

Ruoka	Annos	Aika (min)	Seisonta-aika (min)	Ohjeet
Liha				
Naudanjauheliha	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Laita liha keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla.
Porsaanpihvit	250 g	7 - 8		Käännä ympäri sulatusajan puolivälissä!
Siipikarja				
Kanapalat	500 g (2 kpl)	12 - 14	15 - 60	Laita kanapalat ensin nahkapuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin keraamiselle lautaselle. Suojaa alumiinifoliolla ohuet osat, kuten siivet ja päät. Käännä ympäri sulatusajan puolivälissä
Kokonainen kana	1200 g	28 - 32		
Kala				
Kalafileet	200 g	6 - 7	10 - 25	Laita pakastettu kala keraamisen lautasen keskelle. Laita ohuet palat paksujen alle. Suojaa fileiden kapeat päät ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ympäri sulatusajan puolivälissä!
Kokonainen kala	400 g	11 - 13		
Hedelmä				
Marjat	300 g	6 - 7	5 - 10	Levitä hedelmä matalaan, pyöreään lasiastiaan, jonka halkaisija on suuri.
Leipä				
Sämpylät (n. 50 g/kpl)	2 kpl 4 kpl	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Laita sämpylät ympyrään tai leipä vaakatasoon talouspaperin päälle keraamiselle lautaselle.
Paahtoleipä / voileipä	250 g 500 g	4 - 4½ 7 - 9		Käännä ympäri sulatusajan puolivälissä.

NOPEAA & HELPPOA

Voin sulattaminen
Laita 50 g voita pieneen, syvään lasiastiaan. Peitä muovikannella.
Lämmitä 30 - 40 sekuntia 900 W:n teholla.

Suklaan sulattaminen
Laita 100 g suklaata pieneen, syvään lasiastiaan.
Lämmitä 3 - 5 minuuttia 450 W:n teholla.
Sekoita kerran tai kaksi sulatuksen aikana.

Kiteytyneen hunajan sulattaminen
Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, syvään lasiastiaan.
Lämmitä 20 - 30 sekuntia 300 W:n teholla.

Liivatteen sulattaminen
Laita kuivat liivatelevyt (10 g) kylmään veteen 5 minuutiksi.
Laita valutettu liivate pieneen, lasiseen Pyrex-kulhoon.
Lämmitä 1 minuutti 300 W:n teholla.
Sekoita sulatuksen jälkeen.

Kuorrutus
Sekoita pikakuorrutus (noin 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä.
Lämmitä peittämättä lasisessa Pyrex-kulhossa 900 W:n teholla, kunnes kuorrutus on läpinäkyvää (noin 3½ - 4½ minuuttia). Sekoita kahdesti lämmityksen aikana.

Hillon keittäminen
Laita 600 g hedelmiä, esimerkiksi marjoja, sopivan kokoiseen lasiseen Pyrex-kulhoon.
Lisää 300 g hillosokeria ja sekoita hyvin.
Lämmitä peitettynä 10 - 12 minuuttia 900 W:n teholla.
Sekoita useaan kertaan lämmityksen aikana.
Kaada suoraan pieniin hillopurkkeihin, joissa on kierrekannet.
Anna seistä kansi päällä 5 minuuttia.

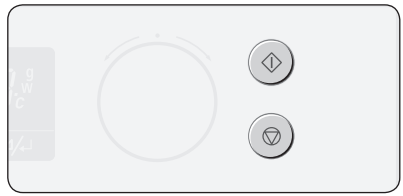
Vanukkaan keittäminen
Sekoita vanukasjauhe sokeriin ja maitoon (500 ml) valmistajan ohjeiden mukaan ja sekoita hyvin. Käytä sopivankokoista lasista Pyrex-kulhoa, jossa on kansi.
Lämmitä peitettynä 6½ - 7½ minuuttia 900 W:n teholla.
Sekoita useaan kertaan lämmityksen aikana.

Mantelilastujen ruskistaminen
Levitä 30 g mantelilastuja keskikokoiselle keraamiselle lautaselle.
Lämmitä 3½ - 4½ minuuttia 600 W:n teholla, sekoita useaan kertaan.
Anna seistä 2 - 3 minuuttia uunissa.

Piippausäänen kytkeminen pois

FI

Uuni piippaa lämmityksen lopussa, ”End” vilkkuu 4 kertaa näytössä.



1 Voit kytkeä piippauksen pois painamalla **PYSÄYTÄ / PERUUTA**(ⓞ) -painiketta ja **ALOITA**(◈) -painiketta yhtä aikaa ja pitämällä ne painettuna sekunnin ajan.

2 Voit kytkeä piippauksen takaisin toimintaan painamalla **PYSÄYTÄ / PERUUTA**(ⓞ) -painiketta ja **ALOITA** (◈) -painiketta uudelleen yhtä aikaa ja pitämällä ne painettuna sekunnin ajan.

Lapsilukko

FI

Uunin lapsilukon avulla voit lukita ohjauspaneelin ja näin suojata uunin tahattomalta käytöltä.

Uunin lukitus

1 Paina **HÖYRYPUHDISTUS**- ja **KELLO**-painikkeita yhtä aikaa ja pidä ne painettuna 3 sekuntia.

2 Lukon kuva tulee NÄYTTÖÖN osoituksena siitä, että kaikki toiminnot on lukittu.

Uunin lukituksen avaus

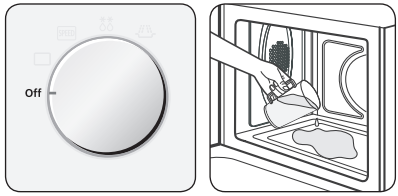
1 Paina **HÖYRYPUHDISTUS**- ja **KELLO**-painikkeita yhtä aikaa ja pidä ne painettuna 3 sekuntia.

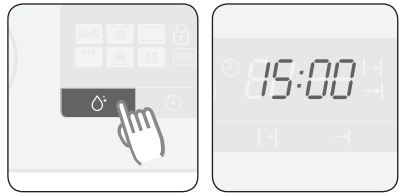
2 Lukon kuva poistuu näytöltä osoituksena siitä, että toimintojen lukitus on peruutettu.

Höyrypuhdistustoiminnon käyttäminen

FI

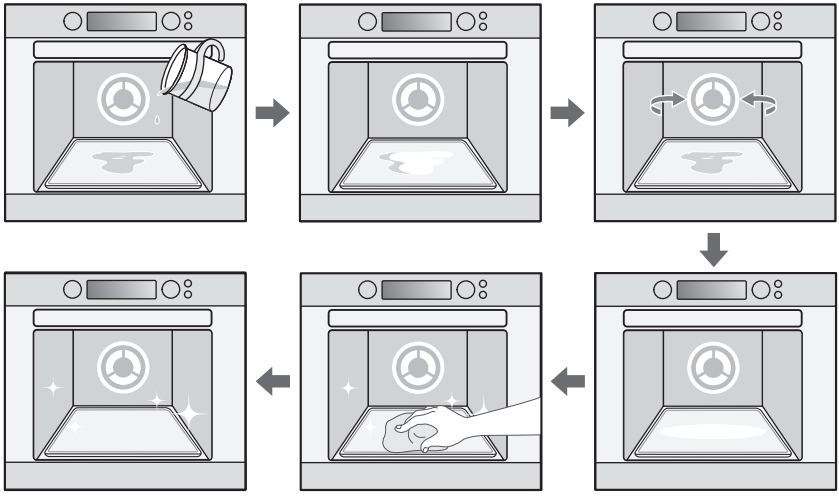
Höyrypuhdistustoiminnon avulla voit puhdistaa uunisi vain 15 minuutissa.





1 Kierrä **TILANVALITSIN** “Off”-asentoon.
► **Kaada noin 100 ml vettä tyhjän uunin pohjalle.**

2 Paina **HÖYRYPUHDISTUS**-painiketta. Uuni alkaa toimia automaattisesti.
► **15 minuutin kuluttua uuni lakkaa automaattisesti toimimasta. Pyyhi se kuivalla liinalla.**



Tärkeä tiedote

- **Käytä tätä toimintoa vain, kun uunin jäähtynyt kokonaan huoneenlämpöiseksi.**
- **ÄLÄ käytä tislattua vettä.**
- **ÄLÄ käytä paine- tai höyrypesureita turvallisuussyistä.**

Mikroaaltouunin puhdistaminen

Puhdista uuni säännöllisesti, etteivät rasva ja ruokatahrat keräänny erityisesti sisä- ja ulkopinnoille, luukkuun ja luukun tiivisteisiin.

1. **Puhdista uuni ulkopuolelta pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.**
2. **Pese kaikki roiskeet ja tahrat sisäpinnoilta saippuoidulla liinalla. Huuhtele ja kuivaa.**
3. **Kovettuneet ruoantähteet saadaan pehmenemään ja hajut poistetuksi laittamalla kupillinen laimennettua sitruunamehua pyörivälle lautaselle ja lämmittämällä täydellä teholla 10 minuuttia.**
4. **Pese sisusta.**

Tärkeä tiedote

- **ÄLÄ läikytä vettä tuuletusaukkoihin.**
- **ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia pesuaineita tai kemiallisia liuottimia.**
- **Varmista AINA, että luukun tiivisteet ovat puhtaat, etteivät ruoantähteet keräänny tiivisteihin niin, ettei luukku sulkeudu kunnolla.**

Mikroaaltouunin varastointi ja korjaukset

Korjaustyöt tulee jättää ammattitaitoisen huoltoteknikon tehtäväksi.

Jos uuni kaipaa korjausta, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteys lähimpään Samsung-huoltoon.

Kun soitat, pidä seuraavat tiedot käsillä:

- ***Malli- ja sarjanumero (löytyvät uunin takaa.)***
- ***Takuutiedot***
- ***Selkeä vian kuvaus***

Jos haluat varastoida uunin väliaikaisesti, valitse säilytyspaikaksi kuiva ja puhdas paikka, sillä pöly ja korsteus voivat vahingoittaa uunia.

Vianetsintä

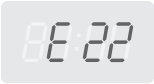
FI

Jos uunin kanssa on ongelmia, kokeile seuraavia ohjeita. Ne saattavat säästää turhan huoltokäynnin viemän ajan ja vaivan.

- Ruoka ei kypsenny.
  - **Varmista, että ajastin on asetettu oikein ja ALOITA-painiketta on painettu.**
  - **Sulje luukku kunnolla.**
  - **Varmista, ettei sulake ole palanut tai virtapiirin katkaisija lauennut.**
- Ruoka on joko yli- tai alikypsynyttä.
  - **Varmista, että on käytetty oikeaa kypsennysaikaa.**
  - **Varmista, että on käytetty oikeaa tehoasetusta.**
- Uunin sisällä on kipinöintiä ja paukkumista (valokaaria).
  - **Varmista, että käytät oikeanlaisia ruoanlaittoastioita, joissa ei ole metallikoristeluja.**
  - **Varmista, ettei uunin sisään ole jäänyt haarukoita tai muita metallisia aterimia.**
  - **Jos käytät alumiinifoliota, varmista, ettei se ole liian lähellä sisäseiniä.**
- Uuni häiritsee radioita tai televisioita.
  - **Televisioiden tai radioiden lieviä häiriöitä voi ilmetä uunin toiminnan aikana. Tämän vaikutuksen minimoimiseksi koeta asentaa uuni kauas televisioista, radioista ja antenneista.**
- Sähköhäiriö nollaa NÄYTÖN.
  - **Irrota virtapistoke ja kytke se sitten takaisin. Nollaa aika.**
- Uunin sisään tiivistyy kosteutta.
  - **Tämä on normaalia. Pyyhi pois uunin käytön jälkeen.**
- Tuuletin jatkaa pyörimistä, kun uuni on sammutettu.
  - **Tämä on normaalia. Tuuletin saattaa jatkaa käymistä jopa kolmen minuutin ajan uunin sammuttamisesta.**
- Luukun ja kotelon ulkopinnan ympärillä on ilmanvirtausta.
  - **Tämä on normaalia.**
- Valon heijastumista luukun ja kotelon ulkopinnan ympärillä.
  - **Tämä on normaalia.**
- Luukusta tai tuuletusaukoista tulee höyryä.
  - **Tämä on normaalia.**
- Naksuva ääni kuuluu uunin toimiessa, erityisesti sulatustilassa.
  - **Tämä on normaalia.**

Vikakoodi

FI

Vikakoodi	Yleiset toiminnot
	LÄMPÖTILA-ANTURI AVOIN Jos lämpötila-anturin arvo on yli 250 °C käytön / peruutuksen aikana.
	**LÄMPÖTILA-ANTURI OIKOSULKU** Jos lämpötila-anturin arvo on alle 5 °C käytön / peruutuksen aikana.
	YLI 210 °C MIKROAALTOUUNIN KÄYTÖN AIKANA Jos lämpötilaa nousee yli 210 °C:n mikroaaltouunin käytön aikana (TULIPALO havaittu)
	SÄÄTÖLÄPPÄ S/W Jos säätöläpän tunnistus ei onnistu, avataanko vai suljetaanko 2 minuutiksi.

Tekniset tiedot

FI

”Samsung pyrkii jatkuvasti parantamaan tuotteitaan. Tämän vuoksi sekä laitteen tekniset ominaisuudet että nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.”

Malli	**FQ159ST** (Näytön väri oranssi) **FQ159UST** (Näytön väri sininen)
Virtalähde	230 V, 50 Hz
Virrankulutus	
Enimmäisteho	3150 W
Mikroaalto	1650 W
Ylägrilli	2800 W
Alalämpövastus	1000 W
Kaksoiskiertoilma	3000 W
Antoteho	100 W / 900 W (IEC - 705)
Toimintataajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75P (20)
Jäähdytysmenetelmä	Puhallinmoottori
Mitat (L x K x S)	
Ulkopuoli	595 x 460 x 520 mm
Uunin sisus	429 x 229 x 430 mm
Tilavuus	42 litraa
Paino	
Netto	Noin 37 kg
Kuljetus	Noin 46 kg

Finland

Tämän tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)

Oheinen merkintä tuotteessa tai tuotteen oheismateriaalissa merkitsee, että tätä tuotetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana sen elinkaaren päätyttyä. Hallitsemattomasta jätteenkäsittelystä ympäristölle ja kanssaihmisten terveydelle aiheutuvien vahinkojen välttämiseksi tuote tulee käsitellä muista jätteistä erillään. Jäte on hyvä kierrättää raaka-aineiksi kestävän ympäristökehityksen takia.

Kotitalouskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen, jotka antavat lisätietoja tuotteen turvallisista kierrätysmahdollisuuksista.

Yrityskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tätä tuotetta ei tule hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

Huomautus

Huomautus

FI

Huomautus

ELECTRONICS

Jos sinulla on kysymyksiä tai kommentteja koskien Samsung tuotteita voitte ottaa yhtyettä Samsung tukeen.

Tel : 030-6227 515
www.samsung.com/fi

Code No. DG68-03150N